

Unser Küchenchef empfiehlt:

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten Kürbisspalten/Rucola/Preiselbeeren	€ 11,90
Cremesuppe von roter Bete^{a,e,i} Meerrettich-Croûtons	€ 7,30
Kalbsleber^a „Berliner Art“ Zwiebeln ^e /Apfelspalten ^{e,n} /Kartoffelpüree ^s	€ 18,90
Rosa gebratener Lammrücken Kräutersauce ^{a,n} /grüne Bohnen ^e /Gratinkartoffeln ^{a,c}	€ 23,90
Kotelett vom Iberico-Schwein Thymianjus ^{a,n} /Wurzelgemüse ^e /Bratkartoffeln ^{e,n}	€ 21,90
Rotes Meerbarbenfilet Artischocken-Kirschtomatenragout ^{a,b,g} /Polentaschnitte	€ 23,90
Westfälischer Grünkohl geräucherte und frische Kohlwurst/Bratkartoffeln	€ 11,90
Gänsebraten von Brust und Keule Majoransauce/Bratapfel/Rotkohl/hausgemachte Kartoffelknödel	€ 21,90
Pflaumengrützeⁿ Walnußeis ^{c,e,e} /Eierlikörsahne	€ 6,20
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis ^{c,e}	€ 3,80

GÄNSEMENÜ

Wildconsommé^{a,e,i}
Kräuterroulade

* * *

Gänsebraten von Brust und Keule
Majoransauce/Bratapfel/Apfelrotkohl/hausgemachte Kartoffelknödel

* * *

Mousse au Chocolat^{a,c,g}
Portweifeigen

€ 36,70 pro Person